


*Petits gâteaux*

# Cookies soufflés au chocolat et noix de pécan



**27 min**   **15 min**   **12 min**   **0**   **349**  
 TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour les cookies

180 g **Chocolat noir**  
 2 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
 120 g **Noix de pécan**  
 50 g **Sucre semoule**  
 1 c. à soupe **Extrait de vanille**  
 5 g **Acide tartrique E334**

## Étape 1

Préparation de la pâte à cookies et cuisson

- 1 Préchauffer le four à 175 °C (Th. 6).
- 2 Verser un fond d'eau dans une casserole. Poser un saladier en verre dessus.
- 3 Ajouter le chocolat dans le saladier. Mettre la casserole sur feu moyen, laisser fondre pendant quelques minutes.
- 4 Hacher finement les noix de pécan à l'aide d'un couteau éminceur. Les réserver.
- 5 Clarifier les oeufs dans deux bols séparés.
- 6 Si un petit bout de coquille ou de jaune tombe dans les blancs, le récupérer à l'aide d'une moitié de coquille.
- 7 Vérifier la texture du chocolat, le mélanger à l'aide d'une maryse.
- 8 Verser les blancs dans le bol du batteur. Ajouter la crème de tartre. Démarrer le batteur.
- 9 La crème de tartre est un acide, elle neutralise les traces de matières grasses présentes dans les blancs et qui pourraient les empêcher de monter en neige.
- 10 Dès que les blancs commencent à former des bulles,

ajouter le sucre sans arrêter de battre.

- 11** Continuer de battre les blancs jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes et brillants.
- 12** Une fois le chocolat fondu, le retirer du feu.
- 13** Une fois les blancs bien montés en neige, arrêter le batteur puis retirer délicatement les blancs collés sur le fouet.
- 14** Verser la vanille dans les blancs. Puis le chocolat fondu. mélanger délicatement à l'aide d'une maryse, en faisant attention à ne pas casser la meringue.
- 15** Puis ajouter les noix de pécan et mélanger délicatement.
- 16** Sur une plaque recouverte d'une feuille en silicone ou de papier sulfurisé, poser des tas de pâte de la taille de son choix.
- 17** Espacer les tas de pâte sur la plaque pour qu'ils ne se collent pas entre eux à la cuisson.
- 18** Mettre au four pendant 10 à 12 minutes.

## **Étape 2**

### Dressage

- 1** Sortir les biscuits du four.
- 2** Les biscuits sont cuits quand la surface est ferme et commence à se craqueler.
- 3** Les laisser refroidir sur la plaque pendant quelques minutes.
- 4** Dresser les biscuits sur une assiette ou dans un bol, servir.